99634242_ML_pyro.qxd 19/11/04 14:25 Page 1



IT Manuale d'uso del vostro forno

FR Le guide d'utilisation de votre four

NL Gebruikshandleiding van uw oven

DE Bedienungsanleitung Ihres Backofens

GB Your oven's operating guide

ES La guía de utilización de su horno

PT Guia de utilização do seu forno

FP38X



Inhalt

In der gesamten Betriebsanleitung  Sicherheitshinweise

 Tips und Tricks

Vorwort



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben einen SMEG Backofen erworben, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

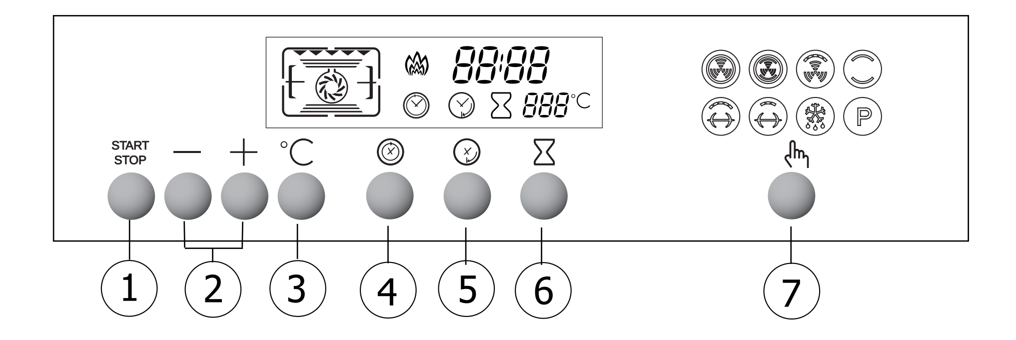
Unsere Forschungsteams haben für Sie eine neue Generation von Geräten entwickelt, die aufgrund ihrer Qualität, ihres Designs und ihrer technologischen Entwicklungen außerordentliche Produkte mit einzigartigem Know-how darstellen.

Der neue SMEG Backofen fügt sich mit seiner modernen und raffinierten Linienführung harmonisch in Ihre Küche ein und stellt eine ideale Verbindung aus Spitzentechnologie, Garleistung und ästhetischem Luxus dar.

Das Sortiment der SMEG Produkte beinhaltet außerdem eine große Auswahl an Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern, Washmaschinen, Mikrowellenherden und Einbaukühlschränken, die Sie ideal auf den neuen SMEG Backofen abgestimmt aussuchen können.

Mit diesen "neuen Wertobjekten", die uns im täglichen Leben begleiten, vermittelt Ihnen das für seine hervorragenden Produkte bekannte Haus SMEG ein vollkommen neues Lebensgefühl.

Wie sieht der Backofen aus?



1 **Taste An/Aus**

2 **Zeit- und Temperatureinstellungen**

3 **Temperatureinstellung**

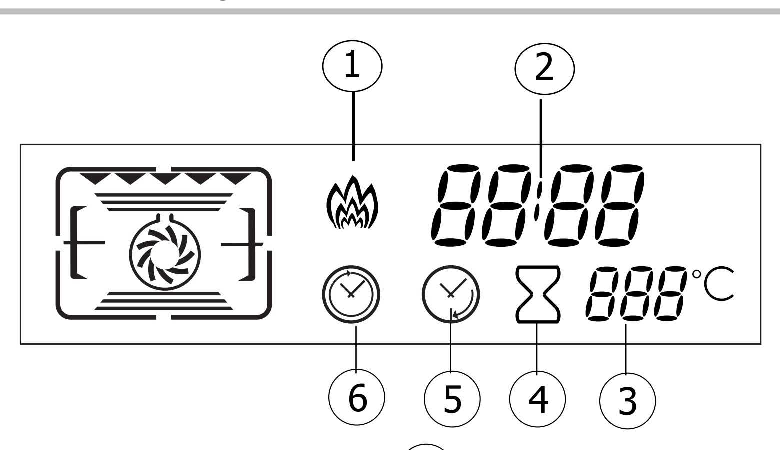
4 **Gardauer**

5 **Ende der Gardauer**

6 **Unabhängiger Zeitschalter**

7 **Funktionswähler**

Details des Programmierers



1 **Leistungsanzeiger**

2 **Anzeiger für Uhrzeit und Garzeiten**

3 **Temperaturanzeiger**

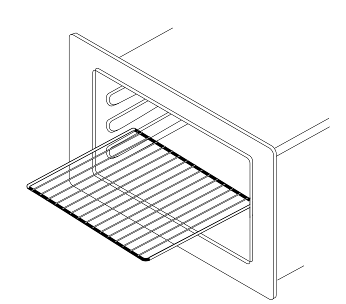
4 **Symbol des Zeitschalters**

5 **Symbol des Endes der Gardauer**

6 **Symbol der Gardauer**

Zubehör

Gitter für Kochgeschirr



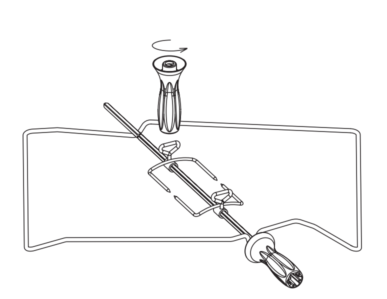
Emaillierte Fettpfanne

Sie dient zum Auffangen der Bratsäfte.
Braten sollten nicht direkt in die Fettpfanne gegeben werden, denn dies würde zu starken Spritzern und Rauchentwicklung führen.



Drehspieß

Für die Benutzung:



- Die Fettpfanne zum Auffangen der Bratsäfte auf der Einschubleiste Nr. 1 einschieben oder auf die Sohle stellen, wenn das zu bratende Stück zu groß ist.
- Eine Gabel auf den Spieß schieben. Das zu bratende Stück aufspießen. Die zweite Gabel aufschieben. Das ganze in die Mitte bringen und mit Aufschrauben der beiden Gabeln festziehen.
- Den Spieß auf die Wiege aufsetzen.
- Leicht schieben, bis die Spitze des Spießes in das Loch an der Rückwand des Backofens eingreift.
- Den Handgriff abschrauben. Nach dem Braten wieder anschrauben, damit der Spieß ohne Verbrennungen herausgeholt werden kann.

Mit der Prägung am Ende des Griffs können die Gabeln losgeschraubt werden.



Den Backofen nicht mit Aluminiumfolie ausschlagen, um eine Reinigung zu sparen. Es würde eine Hitzeansammlung entstehen, die das Email im Backofen beschädigen würde.
Nach einem Garvorgang die Kochgeschirre (Gitter, Drehspieß, Fettpfanne, Wiege des Drehspießes, ...) nicht mit nackten Händen anfassen.

⚠ Ratschläge zur Sicherheit

Vor der Installation und Benutzung des Backofens sollten folgende Ratschläge zur Kenntnis genommen werden. Dieser Backofen ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert. Er ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

ERSTE BENUTZUNG:

Den Backofen vor der ersten Benutzung ca. 15 Minuten lang im Leerzustand bei geschlossener Tür bei Höchsttemperatur heizen, um das Gerät "einzubrennen". Die den Hohlraum des Backofens umgebende Mineralwolle kann anfangs einen besonderen Geruch abgeben, der auf ihre Zusammensetzung zurückzuführen ist. Vielleicht zeigt sich auch eine Rauchabgabe. Das ist alles normal.

DIE NÄCHSTEN BENUTZUNGEN:

- Sichergehen, daß die Backofentür richtig geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Aufgabe richtig erfüllt.

- Niemanden sich auf der offene Backofentür abstützen oder sich darauf setzen lassen.

- **Bei der Benutzung des Grills bei halboffener Tür können die zugänglichen Teile oder Flächen heiß werden. Kleine Kinder davon fernhalten.**

- Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die heißen Elemente im Backofen nicht berühren.

- Nach einem Garvorgang die Kochgeschirre (Gitter, Drehspieß, Fettpfanne, Wiege des Drehspießes, ...), nicht mit nackten Händen anfassen, sondern mit einem Topflappen oder einem Isolierstoff.

- Den Backofen nicht mit Aluminiumfolie ausschlagen. Denn sonst entsteht eine Hitzeansammlung, die sich unvorteilhaft auf das Ergebnis des Garens oder Bratens auswirkt und das Email beschädigt.

Bei jeglicher Reinigung im Hohlraum des Backofens muß letzterer abgeschaltet sein.

- Während einer Reinigung werden die zugänglichen Flächen heißer als beim Normaleinsatz. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.

Wenn das Gerät eine Steckdose hat muß diese nach dem Einbau zugänglich bleiben.

Installation des Backofens

DE

Anschluß

Der elektrische Anschluß muß von einem Elektroinstallateur durchgeführt werden. (Siehe oben).
Dieser muß sicherstellen, daß das Gerät gemäß der Montageanweisungen und örtlichen Bestimmungen angeschlossen wurde.
Wenn das Gerät nicht mit Hilfe eines Steckers IEC 60083 an das Stromnetz angeschlossen wird, muß in Erfüllung der Sicherheitsvorschriften versorgungsseitig eine omnipolare Abschaltvorrichtung (mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung) installiert werden.
HINWEIS: Beim Einschalten des Geräts wird die Elektronik des Backofens initialisiert, was die Beleuchtung einige Sekunden lang neutralisiert.
Bei einem Anschluß mit einer Steckdose muß diese nach dem Einbau des Geräts zugänglich sein.
Bei nicht vorhandener oder fehlerhafter Erdung können wir bei Unfällen nicht haftbar gemacht werden.
Ein beschädigtes Stromkabel ist vom Hersteller oder seinem Kundendienst auszutauschen.

Betriebsspannung..220 - 240 V ~ 50 Hz
Gesamte Stromaufnahme beim Garen ....2,925 kW
Nennleistung des Grills...2,65 kW

Energieverbrauch
- beim Aufheizen bis 175°C ....0,205 kWh
- bei Erhaltung der Temperatur von 175°C während 1 Stunde ....0,410 kWh
INSGESAMT..0,615 kWh

Nutzabmessungen des Backofens
Breite..43 cm
Höhe...19 cm
Tiefe ....38 cm

Nutzbarer Rauminhalt ....32 Liter

Stromnetz	Anschluß	Mindestquerschnitt des Kabels	Kaliber der Schutzvor-richtung
230 V~ 50 Hz	1 Ph + N	1,5 mm^2	16 A

Nutzabmessungen für den Einbau des Backofens

Der Backofen hat eine optimierte Lüftung, und somit werden beim Garen und Säubern bemerkenswerte Ergebnisse erzielt, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:

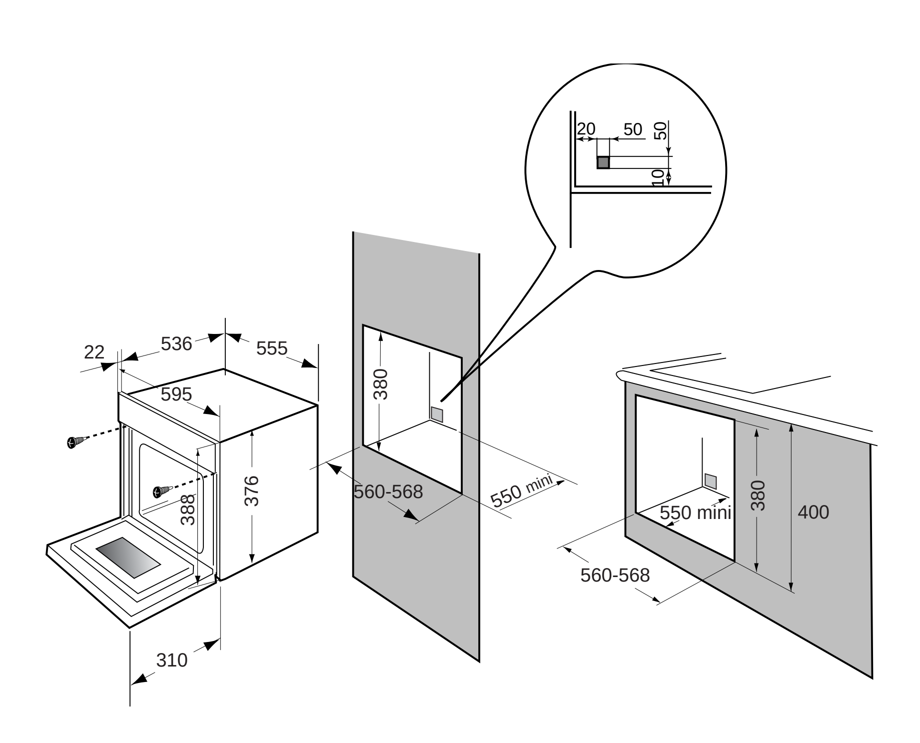
Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden. In der Rückwand der Nische einen Ausschnitt mit 50 mm x 50 mm für den Durchgang des Stromkabels ausführen. (Siehe untenstehendes Schema).

Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 2 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.

Der Werkstoff des Einbaumöbels muß hitzebeständig (oder mit einem entsprechenden Material beschichtet) sein.

Der einzubauende Backofen darf nur bei abgetrennter Stromversorgung in die Nische eingesetzt werden.

Für bessere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen (siehe Schema). Vorher ein Loch mit Ø 3 mm in die Seitenwand des Möbels bohren, um das Aufplatzen des Holzes zu vermeiden.



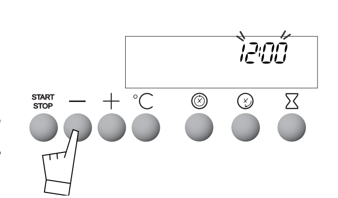
Benutzung des Backofens

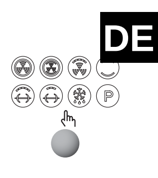
Einstellung der Backofenuhr

Beim Einschalten

• Der Anzeiger blinkt.

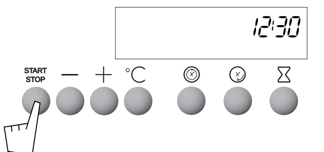
• Mit Drücken der Tasten **+ oder -** die Uhrzeit einstellen (beim Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf der Zahlen).

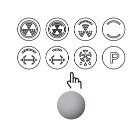




Beispiel: 12.30 Uhr

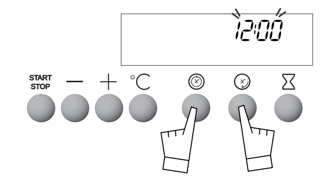
• Zur Bestätigung die Taste **START/STOP** drücken.

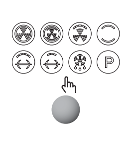




Einstellung der Uhrzeit

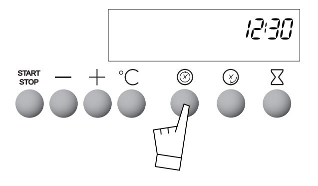
• Einige Sekunden gleichzeitig die Tasten und drücken, bis die Anzeige blinkt.

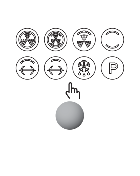




• Die Einstellung der Uhrzeit mit den Tasten **+ oder -** anpassen.

• Zur Bestätigung die Taste drücken.

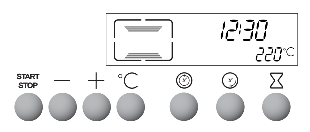


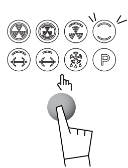




Wenn nicht mit der Taste bestätigt wird, ist die Aufzeichnung nach einigen Sekunden automatisch.

Das sofortige Backen



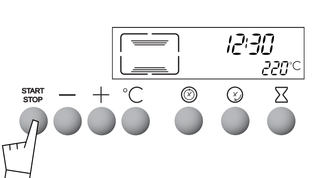


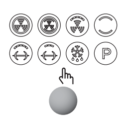
• Den Backmodus wählen.

• Mit der Taste die gewählte Funktion wählen.

Beispiel: Position " ".

Hinweis:
Bei kontinuierlichem Drücken der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf der Backmodi.





Die Temperatur wird angezeigt:

Beispiel: 220 °C

• Für den Beginn des Garvorgangs die Taste **START/STOP** drücken.

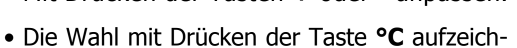
Der Backofen bietet die am häufigsten verwendete Temperatur an.
Die Temperatur kann jedoch angepaßt werden.

• Die Taste **°C** drücken..

Das Symbol **°C** blinkt.



• Mit Drücken der Tasten **+** oder **-** anpassen.



• Die Wahl mit Drücken der Taste **°C** aufzeichnen. (Bei ausbleibender Bestätigung mit der Taste **°C** ist die Aufzeichnung nach einigen Sekunden automatisch).

Während des Aufheizens blinkt der gewählte Temperaturwert: Wenn er erreicht ist, gibt es eine Daueranzeige, und der Backofen gibt einen Piepton von 3 Sekunden ab.

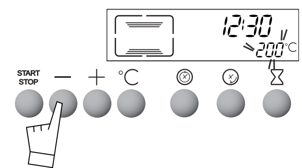
Sonderfall: **Grill mit variabler Leistung:**  

- Angebotene Leistung: - 4 - = 100%
- Einstellung von - 1 - = 50% bis - 4 - = 100%

> ⚠ **Die Tür darf nur etwas geöffnet werden, wenn der Grill bei maximaler Leistung (- 4 -) benutzt wird.**
> **Bei anderen Leistungen des Grills muß die Tür geschlossen bleiben.**
> **Mit Drücken der Taste START/STOP 1 Sekunde lang den Backvorgang abbrechen.**
> **Nach dem Grillen werden die zugänglichen Teile des Backofens heißer als bei einem Backvorgang. Kleine Kinder fernhalten.**

Individuelle Abstimmung der Gartemperatur

Bei der Funktionswahl oder während des Garens kann die Temperatur individuell abgestimmt werden:





Die Taste °C drücken (ca. 2 Sekunden), bis die Temperaturzahlen blinken.

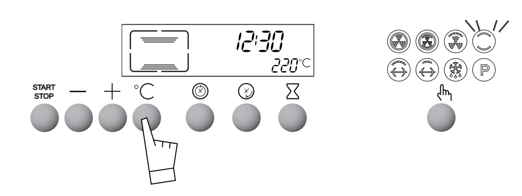
Mit den Tasten **+** oder **-** die Temperaturvorgabe anpassen, die aufgezeichnet werden soll.

Mit Drücken der Taste °C bestätigen.

Bei den nächsten Kochvorgängen wird die gerade aufgezeichnete Temperatur berücksichtigt. Diese individuelle Abstimmung der Temperatur kann so oft wie gewünscht vorgenommen werden.

DE

Einen sofortigen Backvorgang programmieren



Den gewählten Backmodus einstellen und eventuell die Temperatur anpassen.

Beispiel:

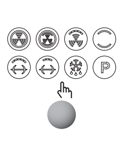
Natürlich Konvektion 

Temperatur 220°C.

Die Taste "Gardauer" drücken.

Die Gardauer blinkt auf **0:00** sowie das Symbol zur Angabe, daß die Einstellung möglich ist.

Mit den Tasten **+** oder **-** die gewünschte Dauer einstellen.



Beispiel: 25 Min. Backdauer

Die Aufzeichnung der eingestellten Gardauer ist nach einigen Minuten automatisch oder kann mit erneutem Drücken der Taste . bestätigt werden. In diesem Moment erscheint die Uhrzeit wieder im Anzeiger, und das Symbol leuchtet ständig.

Nach diesen Vorgängen heizt der Backofen.
Nach dem Backen wird einige Minuten lang eine Reihe Pieptöne abgegeben, und das Symbol blinkt.

Mit Drücken der Taste START/STOP während 1 Sekunde werden die Pieptöne abgeschaltet.
Das Garende kann mit Drücken der Taste jederzeit abgefragt oder geändert werden.

Für die Annullierung der Programmierung die Taste **START/STOP** drücken.

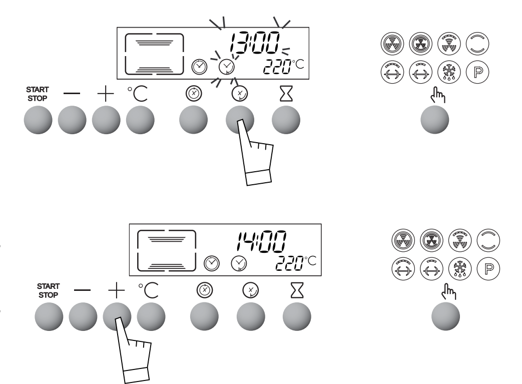
Einen Backvorgang mit gewählter Uhrzeit des Garendes

- Wie beim programmierten Backvorgang vorgehen und nach dem Backen
- Die Taste "Ende der Gardauer" , drücken, die Uhrzeit des Backendes wird angezeigt und blinkt, sowie das Symbol zur Angabe, daß die Einstellung jetzt möglich ist.

Beispiel: Es ist 12.30 Uhr.

Es wurde eine Gardauer von 30 Min. programmiert.

Die Uhrzeit des Garendes 13.00 Uhr wird angezeigt.



- Das Ende der Gardauer mit Drücken der Tasten **+** oder **—** einstellen.

Beispiel: Ende der Gardauer 14.00 Uhr.

Nach dem Programmieren der Uhrzeit des verzögerten Garendes erscheint wieder die Uhrzeit in der Anzeige.

Danach wird der Heizbeginn zeitlich so verschoben, daß der Garvorgang um 14.00 Uhr beendet ist.

Nach dem Garen wird einige Minuten lang eine Reihe Pieptöne abgegeben. Mit Drücken der Taste **START/STOP** während 1 Sekunde werden die Pieptöne abgeschaltet.



Das Ende der Gardauer kann mit Drücken der Taste jederzeit abgefragt oder geändert werden.
Bei gewünschter Annullierung der Programmierung die Taste START/STOP drücken.

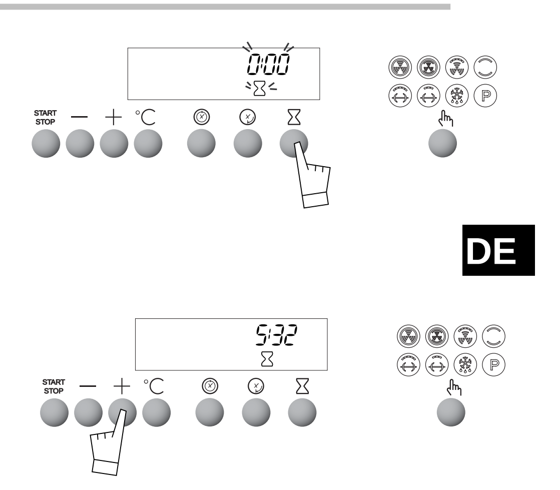
Benutzung des Zeitschalters

Der Backofen ist mit einem **vom Ofenbetrieb unabhängigen** elektronischen Zeitschalter ausgerüstet, mit dem eine Zeitdauer rückwärts gezählt werden kann. Die Anzeige hat in diesem Fall Vorrang vor der Anzeige der Tagesuhrzeit.

• Die Taste Sanduhr ⌛ drücken. Der Anzeiger blinkt, und das Symbol der Sanduhr erscheint und blinkt ebenfalls.

• Die Tasten **+** oder **—** drücken, bis die gewünschte Dauer erreicht ist (maximal 59 Minuten und 50 Sekunden).

Nach einigen Sekunden hört das Blinken des Anzeigers auf, und der Zeitschalter beginnt mit dem sekundenweisen Rückwärtszählen der Dauer. Nach Ablauf der Zeit gibt der Zeitschalter Pieptöne als Hinweis ab, und das Symbol ⌛ blinkt. Mit Drücken der Taste ⌛ oder **START/STOP** werden die Pieptöne abgeschaltet. In diesem Moment erscheint die Uhrzeit wieder im Anzeiger.





Mit Drücken der Taste ⌛ und Einstellung mit den Tasten + oder - kann die verbleibende Dauer jederzeit geändert und die Programmierung annulliert werden, indem die Zeit auf 0.00 zurückgeführt und die Taste START/STOP gedrückt wird.

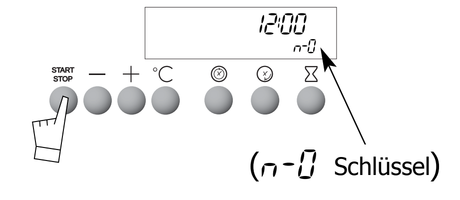
Die Kindersicherung

Die Steuerungen können gesperrt werden, damit das ungewollte Einschalten des Backofens verhindert wird. Hierfür:

• Die Taste **START/STOP** drücken, bis ein anhaltender Piepton abgegeben wird.

Die Taste erst am Ende des Pieptons und bei Erscheinen des Schlüssels im Anzeiger loslassen.

• Für die Freigabe der Steuerungen den gleichen Vorgang wiederholen. Die Taste **START/STOP** drücken, bis ein anhaltender Piepton abgegeben wird. Die Taste erst am Ende des Pieptons und dem Verschwinden des Schlüssels n-0 im Anzeiger loslassen. Nur die Funktion "unabhängiger Zeitschalter" bleibt betriebsbereit.



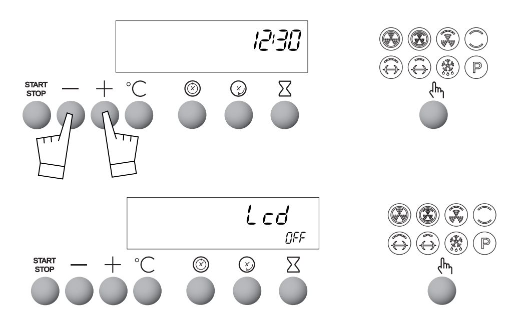
(n-0 Schlüssel)

Stand-by der Anzeige

Zur Begrenzung des Energieverbrauchs des ausgeschalteten Backofens kann die Anzeige in den STAND-BY versetzt werden.
Hierfür wie folgt vorgehen:

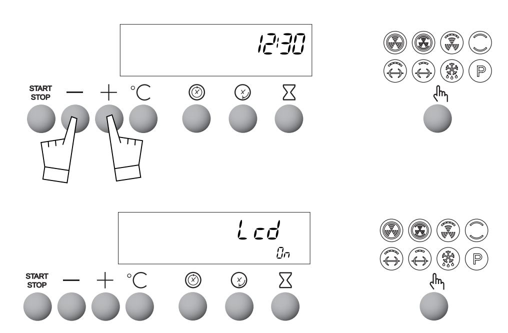
AKTIVIERUNG DES STAND-BY:
- Der Backofen muß im Modus Uhrzeitanzeige sein.
- 5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten **+** und **–** drücken.
- Der Anzeiger gibt "Lcd off" an.
- Die Taste loslassen.
- Nach 30 Sekunden geht der Anzeiger aus.

Der Backofen ist jetzt im Stand-by, nach 30 Sekunden im Modus Uhrzeitanzeige geht er automatisch aus.



DEAKTIVIERUNG DES STAND-BY:
- Der Backofen muß im Modus Uhrzeitanzeige sein.
- 5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten **+** und **–** drücken.
- Der Anzeiger gibt "Lcd on" an.
- Die Taste loslassen.

Nach dem Verlassen des STAND-BY MODUS bleibt der Anzeiger an.



Austausch der Glühbirne

• Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Ofenraums.



Den Backofen vor jedem Eingriff an der Glühbirne von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschließen, und eventuell den Ofen abkühlen lassen.

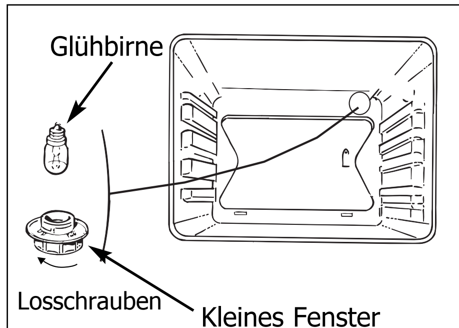


a) Das kleine Fenster losschrauben (siehe nebenstehend).

b) Die Glühbirne in der gleichen Richtung herausdrehen.

Angaben zur Glühbirne:
- 15 W
- 220 - 240 V
- 300°C
- Sockel E 14

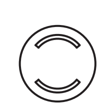
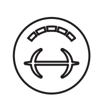
c) Eine neue Glühbirne und das kleine Fenster festschrauben und den Backofen wieder anschließen.





Für das Abschrauben des kleinen Fensters und der Glühbirne einen Gummihandschuh tragen, der den Ausbau erleichtert.

Verschiedene Backmöglichkeiten

Symbol	Name der Funktion	Beschreibung der Fun
	**Heißluft** Das Backen erfolgt durch ein Heizelement hinten im Backofen und durch eine Luftschraube.	Rascher Temperaturanstieg. Manche Gerichte können kalt in den Backofen gegeben werden.
	**Kombiniertes Backen** Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben und durch die Luftschraube.	Drei verbundene Hitzequellen: viel Unterhitze, ein wenig Heißluft und geringe Grillhitze zum Bräunen.
	**Turbo Grill** Das Backen erfolgt abwechselnd durch ein oberes Heizelement und die Luftschraube.	Bei diesem Modus wird die Wirkung der Turbine und des Grills kombiniert. Der Grill läßt das IR-Licht auf das Produkt strahlen, und die von der Turbine geschaffene Luftbewegung mildert dessen Effekt.
* 	**Herkömmlich** Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Luftumwälzung.	Rascher Temperaturanstieg. Manche Gerichte können kalt in den Backofen gegeben werden.
 	**Doppelgrill** Das Backen erfolgt durch das obere Heizelement. **Einfacher Grill** Das Backen erfolgt durch das obere Heizelement.	Der Doppelgrill deckt die gesamte Fläche des Gitters ab. Der einfache Grill hat die gleiche Wirksamkeit bei kleineren Mengen.
	**Auftauen** Das Auftauen wird von der Turbine mit Umwälzung der Umgebungsluft um das aufzutauende Produkt.	Die Temperatur übersteigt niemals 50°C und gewährleistet somit das ideale Auftauen.

Benutzte Sequenz(en) für die schriftliche Angabe auf dem Energieetikett gemäß der euro

ıktion	Empfehlungen	Empf. T°		
	Wird zur Erhaltung der vollen Qualität von **weißem Fleisch, Fisch und Gemüse** empfohlen. Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen empfohlen.	Mind. 40°	Empf. 180°	Max. 250°
	Wird für saftige **Speckkuchen, Blätterteigpasteten und Obsttorten** empfohlen.	Mind. 40°	Empf. 200°	Max. 250°
	Wird zum Anbraten und Durchbraten von **rotem und weißem Fleisch** empfohlen. Für langsames Durchbraten von Geflügel bis 2 kg.	Mind. 40°	Empf. 195°	Max. 250°
	Wird zur Erhaltung der vollen Qualität von **weißem Fleisch, Fisch und Gemüse** empfohlen. Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen empfohlen.	Mind. 40°	Empf. 220°	Max. 275°
	Wird für das Grillen von **Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas** auf dem Grillgitter empfohlen.		1 bis 4	
	Wird für das **Auftauen von Fleisch und Geflügel** empfohlen. Das Gitter mit der Fettpfanne darunter oder das Kuchenblech benutzen. Niemals den Saft des Auftauens verwenden, er ist nicht genießbar.	Mind. 30°	Empf. 40°	Max. 50°

DE

opäischen Norm EN 50304 und gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG.

Reinigung des Backofenraums

Was ist eine Pyrolyse?

Der Backofen reinigt sich selbst mit Entfernung der von Spritzern oder übergelaufenen Flüssigkeiten herrührenden Verschmutzungen bei hoher Temperatur. Freigesetzte Dünste und Gerüche werden beim Durchgang durch einen Katalysator vernichtet.

Dieser Backofen hat 3 Reinigungszyklen mit Pyrolyse zwecks Anpassung an jede Situation.

- Ein wirtschaftlicher Zyklus mit 1 ½ Stunden Dauer. (Der Backofen wird bei Berücksichtigung der Abkühldauer 2 Stunden lang gesperrt sein). Dieser Zyklus verbraucht fast 25% weniger als der Standard Pyrolysezyklus. Bei regelmäßiger Anwendung (alle 2 bis 3 Fleischbratereien) bleibt ein immer sauberer Backofen erhalten.
- Ein normaler Zyklus mit 1 ¾ Stunde Dauer. (Der Backofen wird bei Berücksichtigung der Abkühldauer 2 ¼ Stunden lang gesperrt sein). Bei diesem Zyklus wird ein schmutziger Backofen effizient gereinigt.
- Ein Zyklus für die Superreinigung mit 2 Stunden Dauer. (Der Backofen wird bei Berücksichtigung der Abkühldauer 2 ½ Stunden lang gesperrt sein). Dieser Zyklus sichert die effiziente Reinigung eines stark verschmutzten Backofens.
- Aus Sicherheitsgründen wird die Tür nach zwei Minuten Pyrolyse gesperrt.

Wann eine Pyrolyse durchführen?

Der Backofen raucht beim Vorheizen oder raucht beim Braten stark.
Nach verschiedenen Bratvorgängen (Lamm, Fisch, Grillgerichte, ...) gibt der Backofen im Kaltzustand einen Geruch ab.
Mit der Reinigung sollte nicht erst abgewartet werden, bis der Backofen zu stark mit Fett belastet ist.
Die Pyrolyse ist nicht nach jedem Braten erforderlich, sondern erst dann, wenn der Grad der Verschmutzung dies rechtfertigt.

GERING SCHMUTZ-ENDE BACK- UND BRATVORGÄNGE	Kekse, Gemüse, Gebäck, Speckkuchen, Soufflés	Braten ohne Spritzer, eine Pyrolyse ist nicht notwendig
SCHMUTZENDE BACK- UND BRATVORGÄNGE	Fleisch, Fisch, (in einem Kochgeschirr), gefülltes Gemüse	Die Pyrolyse kann alle 3 Bratvorgänge gerechtfertigt sein
STARK SCHMUTZENDE BACK- UND BRATVORGÄNGE	Große Fleischstücke am Spieß, Ente	Bei starken Spritzern kann die Pyrolyse nach 1 Braten diesen Typs durchgeführt werden


Mit der Reinigung sollte nicht erst abgewartet werden, bis der Backofen stark mit Fett belastet ist.

Wie eine Pyrolyse durchführen?

DE

1) Eine sofortige Pyrolyse durchführen

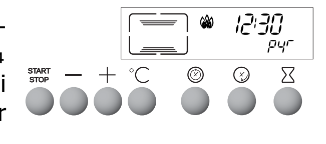
a) Die Kochgeschirre aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene stark übergelaufene Reste entfernen.

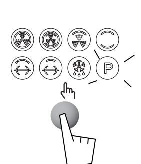
b) Prüfen, daß der Programmierer die Tagesuhrzeit anzeigt und diese nicht blinkt.

c) Den Funktionswähler drücken, bis die Funktion "Pyrolyse" erscheint.

Der Backofen zeigt die 3 Symbole für die Pyrolyse an, wobei einer Pyrolyse mit 2 Stunden (unveränderbar) entspricht.

Mit Drücken der Tasten **-** oder **+** können die 2 anderen unveränderbaren Pyrolysedauern gewählt werden (1 ¾ Stunde, 1 ½ Stunde). Der Backofen ist 2 Stunden, bzw. 2 ¼ Stunde oder 2 ½ Stunden nicht verfügbar. Bei dieser Zeitangabe ist die Abkühldauer bis zur Freigabe der Tür berücksichtigt.

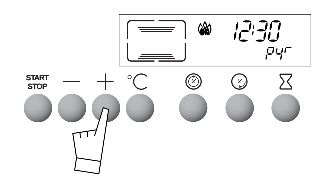


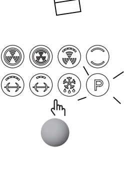




d) Die Taste **START/STOP** drücken.

- Die Tür wird während der Pyrolyse gesperrt (nach ca. 2 Minuten).
- Mit Drücken der Taste kann die Uhrzeit abgefragt werden, zu der die Pyrolyse abgeschlossen sein wird. Nach der Pyrolyse leuchtet das Symbol bis zur Freigabe der Tür weiter.





e) Mit Drücken der Taste **START/STOP** den Backofen abschalten.

f) Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen.

Der Ofen ist sauber und kann erneut für einen gewünschten Bratvorgang benutzt werden.

Anmerkungen: Die Reinigungstemperatur ist unveränderbar. Während des Pyrolysezyklus ist die Beleuchtung abgeschaltet.

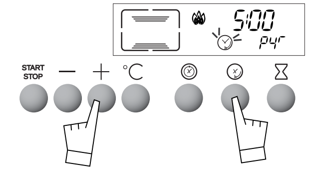
Wenn der Backofen nach einer Pyrolyse nicht sauber ist, ist vorher zu lange gewartet worden. Den Vorgang wiederholen.

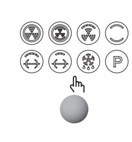
> ⚠ **Keine Wäsche oder Tücher am Türgriff aufhängen.**
> **Während der Pyrolyse wird die Fassade des Backofens heißer als bei einem Bratvorgang.**
> **Kleine Kinder fernhalten.**

2) Eine zeitverzögerte Pyrolyse durchführen

Die im Paragraphen "Eine sofortige Pyrolyse durchführen" gemachten Anweisungen befolgen und dann:

a) Die Taste, drücken, **die Uhrzeit des Pyrolyseendes blinkt**, und das Symbol blinkt als Angabe, daß die Einstellung jetzt möglich ist.





b) Die Uhrzeit des Pyrolyseendes mit Drücken der Tasten **+ oder -** einstellen;

Beispiel: Ende der Pyrolyse um 5.00 Uhr.

Wenn die Pyrolyse beendet ist, die Taste **START/STOP** drücken.

Abhilfe bei Funktionsstörungen

Bei Zweifeln am richtigen Funktionieren des Kochfeldes ... das bedeutet nicht unbedingt, daß eine Panne vorliegt. ***Auf jeden Fall folgende Punkte prüfen:***

DE

Feststellung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	- Der Backofen ist nicht angeschlossen. - Die Schmelzsicherung der Stromanlage ist außer Betrieb. - Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. - Andere Ursachen	- Den Backofen anschließen. - Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). - Eine höhere Temperatur wählen. - Den Kundendienst rufen
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	- Die Glühbirne ist außer Betrieb. - Der Backofen ist nicht angeschlossen, oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb.	- Die Glühbirne austauschen. - Den Backofen anschließen, oder die Schmelzsicherung wechseln.
Der Kühlventilator funktioniert nach dem Abschalten des Backofens weiter.	- Die Ventilation funktioniert maximal 1 Stunde nach dem Backvorgang, oder wenn die Temperatur des Backofens über 125°C liegt. - Wenn sie nach 1 Stunde nicht abschaltet...	- Es liegt kein Problem vor. - Den Kundendienst rufen.
Die Reinigung durch Pyrolyse funktioniert nicht.	- Die Tür ist schlecht geschlossen. - Die Tagesuhrzeit des Programmierers blinkt. - Andere Ursachen	- Das Schließen der Tür überprüfen. - Vor dem Start der Pyrolyse die Tagesuhrzeit einstellen. - Den Kundendienst rufen.
Die Sperrung während der Pyrolyse funktioniert nicht.	- Die Sperrung ist nicht sofort wirksam. - Die Sperrung der Tür wirkt erst ca. 2 Minuten nach Start des Zyklus.	- Wenn die Sperrung nach 5 Minuten nicht wirksam ist, den Kundendienst rufen.
Der Drehspieß funktioniert nach dem Grillende weiter.	- Der Motor des Drehspießes wird weiter gespeist, bis der Funktionswähler auf Null zurückgeführt, die Tür geöffnet wird oder nach 30 Minuten nach Grillende. - Durch diese Funktion können Verbrennungen an der Speise nach Abschaltung des Ofens verhindert werden.	- Es liegt kein Problem vor.
Rauch beim Braten	- 1. Zu hohe Kochtemperatur - 2. Verschmutzter Backofen	- 1. Die Kochtemperatur verringern (siehe beigefügten Leitfaden) - 2. Eine Pyrolyse durchführen, wenn der Backofen diese Funktion aufweist.
Der Backofen hat bei der Funktion Pyrolyse keine Beleuchtung.	- Die Beleuchtung ist nur für die Brat- und Backfunktionen vorgesehen.	- Der Pyrolysezyklus löst für das richtige Funktionieren der Beleuchtung zu hohe Temperaturen aus.
Der Backofen macht nach dem Braten Geräusche.	- Die Belüftung des oberen Backofenteils (unsichtbar) funktioniert (sogar bei Abschaltung).	- Das ist normal, die Backöfen sind mit einer Belüftung ausgerüstet, die bis zur Abkühlung des Geräts funktioniert.

Bei ergebnisloser Einwirkung auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.